

Rezept

Tortenfüllung Ganache

Ein Rezept von Tortenfüllung Ganache, am 05.12.2025

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 400 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 36 g F, 5 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und über die Schokostückchen gießen.
2. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen gründlich durchrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Ganache vor der Verwendung ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Die Ganache nach dem Abkühlen ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Torte damit füllen und mit der restlichen Ganache rundum einstreichen.